

## PROFESORADO:

- Rosa Capita González. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Elena González Fandos. Profesora. Universidad de la Rioja.
- Teresa M<sup>a</sup> López Díaz. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Elba Mauriz García. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.
- Eugenia Rendueles Álvarez. Investigadora. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la ULE. Universidad de León.
- Félix Adanero Jorge. Técnico de los Servicios Oficiales Farmacéuticos de la JCyL.
- Javier Alonso Ponga. Director Técnico IGP Lenteja de tierra de Campos León.

## ENTIDADES COLABORADORAS:



AYUNTAMIENTO  
DE ASTORGA

## MATRÍCULA:



<https://cursosdeveranoonline.unileon.es/>



universidad  
de león

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria. Universidad de León  
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León  
Tel. 987 291 961 y 987 293 372  
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

CURSOS  
DE VERANO  
2021  
Universidad  
de León

ALIMENTACIÓN  
Y SALUD

14/06/2021 - 18/06/2021



universidad  
de león

unileon.es

## ALIMENTACIÓN Y SALUD

### DIRECTORES:

- Camino García Fernández. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- José Javier Sanz Gómez. Investigador. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. Universidad de León.

### FECHAS:

14/06/2021 - 18/06/2021

### LUGAR:

Las conferencias del día 14 de junio se realizarán en La Biblioteca Pública de Astorga.

Los talleres prácticos y catas se realizarán en León, en las instalaciones del ICTAL (Calle La Serna 58, 24007).

### HORARIOS:

8:30 a 14:30 h (modalidad presencial)

### DURACIÓN:

30 horas lectivas

### NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 10 y Máximo: 15

### DESTINATARIOS:

Estudiantes y Titulados Universitarios en general, Profesionales del Sector agroalimentario y cualquier persona interesada en el tema.

### TASAS DE MATRÍCULA:

- Ordinaria: 50 €
- Alumnos ULE: 20 €
- Alumnos de otras universidades: 20 €

## CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,5 créditos ECTS

### OBJETIVOS:

El objetivo principal del curso es el abordaje de los principales retos a los que se enfrenta la sociedad relacionados con la alimentación y la salud.

Se realizarán conferencias magistrales, por parte de expertos, relativas a temas de interés nutricional y sanitario para el consumidor.

Paralelamente se realizarán talleres de elaboración de distintos alimentos de interés en la provincia de León como son los cárnicos, hongos, bollería y pastelería y el mundo apícola.

### COMPETENCIAS:

Los alumnos que han cursado el curso serán capaces de:

- Interpretar un etiquetado nutricional basado en el Nutri Score.
- Saber las medidas de control a aplicar en el caso de la prevención de la Listeriosis en colectivos de riesgo.
- Conocer la importancia del ritmo circadiano en la salud y alimentación.
- Conocer las principales especies de setas, su valor nutricional y su aprovechamiento en el marco de una economía circular.
- Conocer los principales productos cárnicos de interés provincial y su diferenciación.
- Aprovechar los recursos apícolas de León.
- Reconocer mediante catas dirigidas las principales características de alimentos tradicionales de León: legumbres, dulces.
- Transmitir información y actualización de conocimientos a nuevos emprendedores.

## PROGRAMA:

### Lunes, 14 de junio - Biblioteca Pública de Astorga

9:00-9:30 h. Recepción de Alumnos y Entrega de Documentación.

9:30-11:30 h. "El etiquetado nutricional: Nutri-Score". Dra. Elena González Fandos. C.U. Tecnología de los Alimentos. Universidad de la Rioja.

11:30-12:00 h. Café.

12:00-13:00 h. "Listeriosis y otras enfermedades de transmisión alimentaria en grupos de riesgo ". Dra. Rosa Cápita González. Área Nutrición y Bromatología. ULE.

13:00-14:30 h. "Cronobiología, alimentación y salud". Dra. Elba Mauriz. Área de Enfermería. ULE

### Martes, 15 de junio - ICTAL, León

9:00-10:30 h. "Las setas como alimento, propiedades nutritivas y aspectos sanitarios". Dra. Teresa María López Díaz. Área Nutrición y Bromatología. ULE.

10:30-11:00 h. Café.

11:00-14:30 h. Taller de economía circular de cultivo, conservación y restauración de hongos comestibles. Cooperativa Comedor de Tabuyo del Monte (LEÓN).

### Miércoles, 16 de junio - ICTAL, León

9:00-10:30 h. Productos cárnicos, clasificación, propiedades nutricionales y aspectos sanitarios. Dr. JJ. Sanz Gomez y Dra. Camino Garcia Fernández-. ICTAL. ULE.

11:00-14:30 h. Taller de cata. Chorizo de León (MC) y Cecina de Chivo de Vegacervera (MG). Dr. JJ Sanz Gómez. ICTAL. ULE. Eugenia Rendueles García, ICTAL. ULE.

## Jueves, 17 de junio - Planta Piloto, Facultad de Veterinaria, León

9:00-10:30 h. "Los productos apícolas, una alternativa sostenible en la España vaciada" Dr. Félix Adanero y Dr. JJ. Sanz Gómez. ICTAL. ULE.

10:30- 11:00 h. Café.

11:00-14:30 h. Taller de elaboración de derivados apícolas (cremas, jabones, stick labiales) Dr. Félix Adanero y Dr. JJ. Sanz Gomez. ICTAL. ULE. Eugenia Rendueles García.

### Viernes, 18 de junio - ICTAL, León

9:00-10:00 h. Marcas de Garantía en Castilla y León. Dr. Javier Alonso Ponga.

10:00-11:00 h. Taller de cata de legumbres. Eugenia Rendueles García.

11:30-12:00 h. Café.

12:00-13:30 h. Dulces Tradicionales de León ante el reto de una marca de calidad. Dr. JJ Sanz Gomez. ICTAL. ULE. Taller de elaboración de Dulces de León. Confitería SANVY.

13:30-14:30 h. *Evaluación general del curso. Clausura y entrega de Diplomas.*